

VULCAN**INSTALLATION &
OPERATION MANUAL****GH SERIES
HEAVY DUTY GAS RANGES**

MODELS

<i>GH30</i>	ML-52141	<i>GH60/45</i>	ML-52174
<i>GH30C</i>	ML-53146	<i>GH60/45C</i>	ML-52184
<i>GH30S</i>	ML-52156	<i>GH60/45S</i>	ML-52165
<i>GH45</i>	ML-52142	<i>GH60T45</i>	ML-52186
<i>GH45C</i>	ML-52147	<i>GH60T45C</i>	ML-52191
<i>GH45S</i>	ML-52157	<i>GH60T45S</i>	ML-52169
<i>GH6</i>	ML-126402	<i>GHX45</i>	ML-52217
<i>GH6C</i>	ML-126403	<i>GHX60</i>	ML-52218
<i>GH6S</i>	ML-126405	<i>GHX60T</i>	ML-52223
<i>GH60</i>	ML-52144	<i>GHX72</i>	ML-52219
<i>GH60C</i>	ML-52149		
<i>GH60S</i>	ML-52159		
<i>GH60T</i>	ML-52171		
<i>GH60TC</i>	ML-52190		
<i>GH60TS</i>	ML-52168		
<i>GH72</i>	ML-52145		
<i>GH72C</i>	ML-52150		
<i>GH72S</i>	ML-52160		
<i>GH72/45</i>	ML-52176		
<i>GH72/45C</i>	ML-52185		
<i>GH72/45S</i>	ML-52167		

**MODEL GH6C**

For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

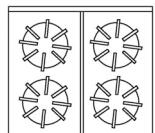
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

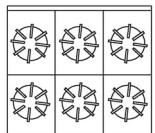
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

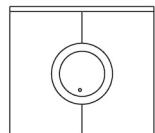
CONFIGURATIONS OF GH SERIES HEAVY-DUTY RANGES WITH STANDARD OVENS, CONVECTION OVENS AND STORAGE BASES



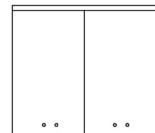
GH45
GH45C
GH45S



GH6
GH6C
GH6S



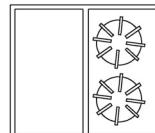
GH30
GH30C
GH30S



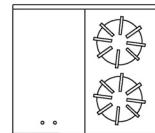
GH72
GH72C
GH72S



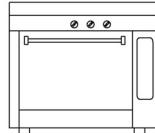
GH60
GH60C
GH60S
GH60T
GH60TC
GH60TS



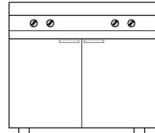
GH60/45
GH60/45C
GH60/45S
GH60T/45
GH60T/45C
GH60T/45S



GH72/45
GH72/45C
GH72/45S

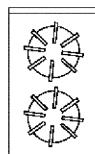


FULL BODY
34" (864) WIDE
OVEN BASE

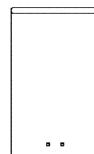


FULL BODY
34" (864) WIDE
STORAGE BASE

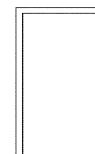
CONFIGURATIONS OF GH SERIES HEAVY-DUTY EXPANDO RANGES WITH STORAGE BASE



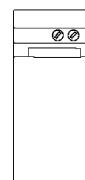
GHX45



GHX72



GHX60
GHX60T



FULL BODY
18" (457) WIDE
STORAGE BASE

Installation, Operation and Care Of MODEL GH SERIES HEAVY-DUTY GAS RANGES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

Vulcan ranges and ovens are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

INSTALLATION

UNPACKING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack range(s) and place in the approximate installation position, whether as a battery or single stand-alone range. Remove all shipping wire and wood blocking. Remove parts (packed in a cardboard box) from oven cavity, or cabinet body or on top of modular range(s).

Before installing, check the electrical service (Convection Oven Models only) and type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the lower left-hand corner of the front frame behind the bellcrank. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan-Hart immediately.

LOCATION

CAUTION: The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

The following ranges, when installed, must have a minimum clearance from combustible construction of 6" (152 mm) at the sides and 6" (152 mm) at the rear. Clearance from noncombustible construction can be 0" (0 mm) at the sides and rear:

GH30	GH6C	GH60TS	GH60/45	GHX60
GH30C	GH6S	GH72	GH60/45C	GHX60T
GH30S	GH60	GH72C	GH60/45S	GHX72
GH45	GH60C	GH72S	GH60T45	
GH45C	GH60S	GH72/45	GH60T45C	
GH45S	GH60T	GH72/45C	GH60T45S	
GH6	GH60TC	GH72/45S	GHX45	

Snorkel® Ranges must not be included in back-to-back setups.

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 35" (889 mm) is required.

The range(s) must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber(s) must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan range(s) must be installed in accordance with:

In the United States:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 (latest edition), Copies may be obtained from the American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.
2. CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3. CSA C22.1 Canadian Electrical Code.

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

ASSEMBLY

Ranges Mounted on Casters

Ranges mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by Vulcan) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the range as shown in Fig. 1.

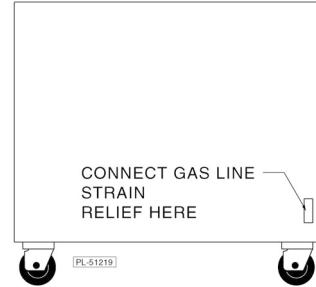


Fig. 1

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the range to its installation position.

Separate instructions for installing casters to the range are included with the casters.

Bumper Bars

CAUTION: Failure to install bumper bars may cause motor damage and will void the warranty.

Remove existing #10 screws. Position bumper bars as shown in Fig. 2. Replace #10 screws and secure bumper bars.

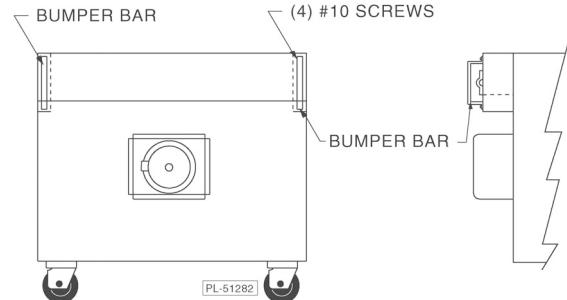


Fig. 2

Battery Installation

If you are installing a new battery range to an existing field appliance manufactured before January 1998, the union on the existing field appliance must be checked against the union being used on the new range. The union manufacturer's name around the face surface of the union nut must match. If the new range has been shipped using a Ward union and the old appliance has something different — i.e., Stockham — it must be replaced with a Ward union (Fig. 3). Failure to replace this union could result in a gas leak.

If a Ward union is needed for installation, it must be ordered through the Vulcan-Hart Parts Depot (Part No. FP-088-89).

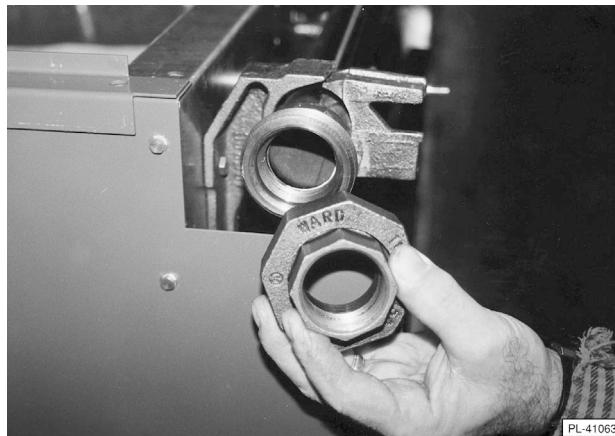


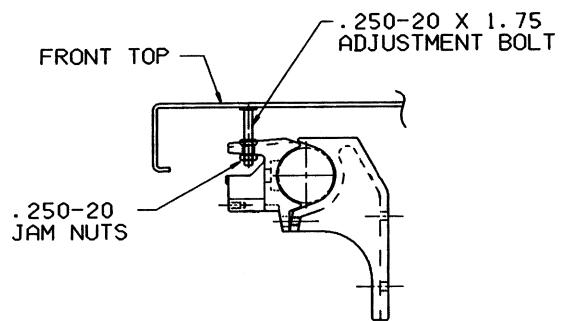
Fig. 3

Questions or concerns regarding the above installation procedures may be addressed by calling a Vulcan-Hart Service Agency. (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

Proceed with the battery installation as follows:

1. Move next range into position and level as explained in LEVELING. Engage union nut on manifold pipe with male fitting on next range and draw up union nut hand-tight. Be sure ranges butt both front and rear. If manifolds do not line up, then ranges are not level. Do not adjust manifold brackets to make manifolds line up, except in extreme cases, because this will cause gas valves not to line up perfectly with manifold cover holes. Bolt top frames together, using 10-24 x 1/2" (12.7 mm) bolts (packed in plastic bag in range oven).

2. Continue leveling, connecting manifold pipe and bolting top frames of ranges together until all ranges in the battery are connected, and then tighten manifold unions gas-tight. Use wrench to keep section of union assembled to pipe from rotating. Failure to do this may result in misalignment of valve stems.
3. Unpack high shelves or backguards and remove backsplashes.
4. Place high shelf or backguard in position (see ASSEMBLY — RISER, BACKGUARD AND HIGH SHELF in this manual).
5. Replace back tops and backsplashes.
6. If front plates do not line up perfectly, adjust by means of bolts under front plate. Similar front adjustment is provided for the one-piece cast-iron griddle (Model GH60) (Fig. 4).



STEPS

1. LOOSEN LOWER JAM NUT
2. LOOSEN UPPER JAM NUT
3. ADJUST AS REQUIRED
4. TIGHTEN JAM NUTS

PL-40047-1

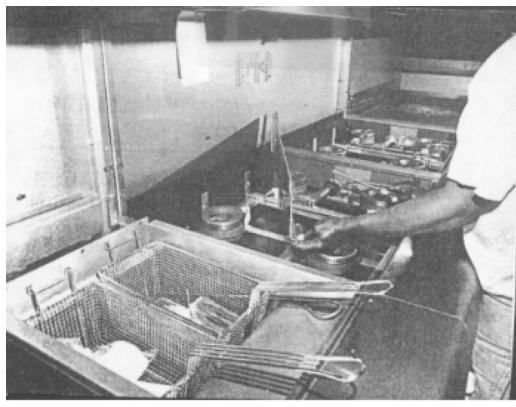
Fig. 4

Riser, Backguard and High Shelf

Remove the shipping brackets on the corner of the range where a high shelf support casting is to be bolted. It is not necessary to remove either shipping bracket on ranges equipped with a backguard as the brackets will be used for support when remounting the rear top plate and backguard backsplash.

1. Carefully unpack riser, backguard or high shelf with the back down, on floor in front of range. Remove backsplash panel from riser, backguard or high shelf.
2. Remove top castings, back top and shipping brackets from the range. Identify top casting(s) so they are replaced in the same positions on the same range as when received from the factory.

When assembling a riser, backguard or high shelf to battered equipment, remove only the extreme right and left shipping brackets of setup section requiring mounting (Fig. 5).



PL-56801

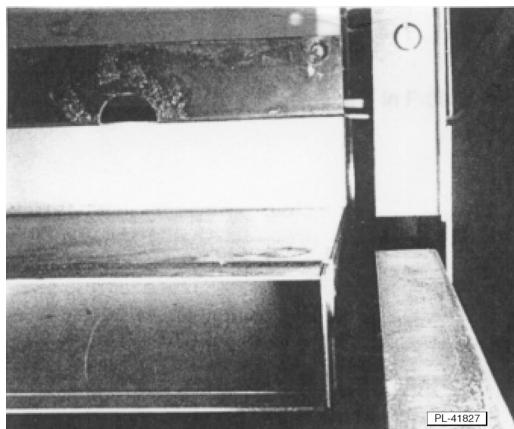
Fig. 5

3. Carefully lift riser, backguard or high shelf over range (Fig. 6).
4. Carefully guide support channels into the two openings provided at the rear of the range (Fig. 7).



[PL-56802]

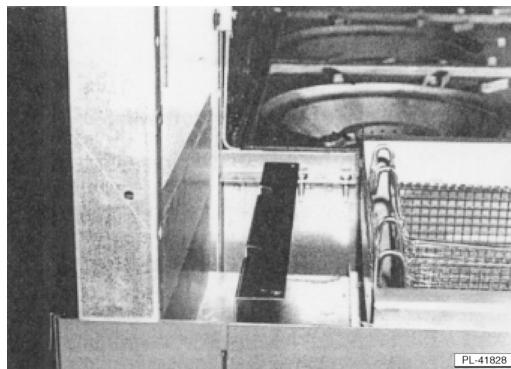
Fig. 6



[PL-41827]

Fig. 7

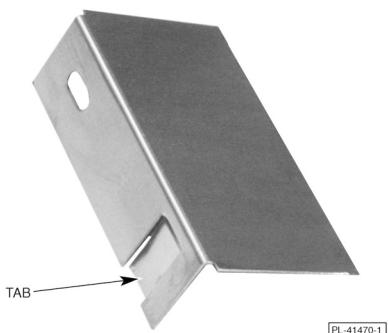
While lowering support channels into openings, be sure that the lower angle flange of the riser, backguard or high shelf is positioned outside the flue back (Fig. 8).



[PL-41828]

Fig. 8

Once the backguard is setting in place on the range, install the left and right end caps. End caps simply slide on, in between the splasher and the backguard. There is a tab on the cap that can be pulled out or pushed in (with a screwdriver) to adjust cap for tightness. Two caps are packaged with each backguard in a separate plastic bag. Be sure to look for caps in the backguard box. See Figs. 9, 10, 11 and 12.



[PL-41470-1]

Fig. 9

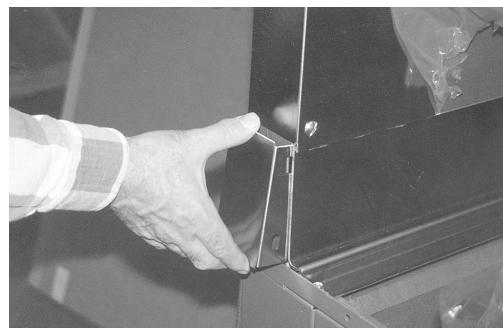


Fig. 10



Fig. 11

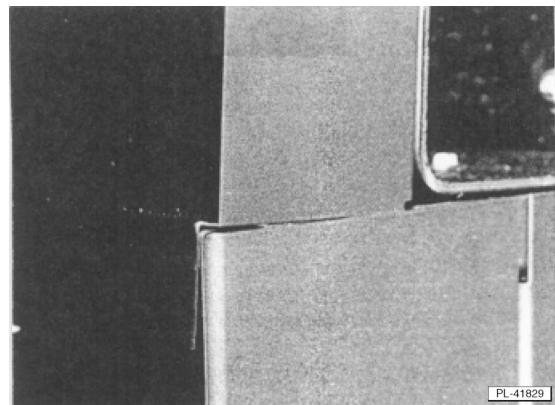


Fig. 12

5. Replace back tops and top castings onto range (Fig. 12). Shipping brackets removed in Step 2 are no longer required and may be discarded.
6. Replace riser, backguard or high shelf backsplash panel. Mounting is now complete.

Thermostatically Controlled Griddle Installation

Set metal brick supports and bricks in place.

1. Center Support (1) — Place in center with smooth surface down (Fig. 13).

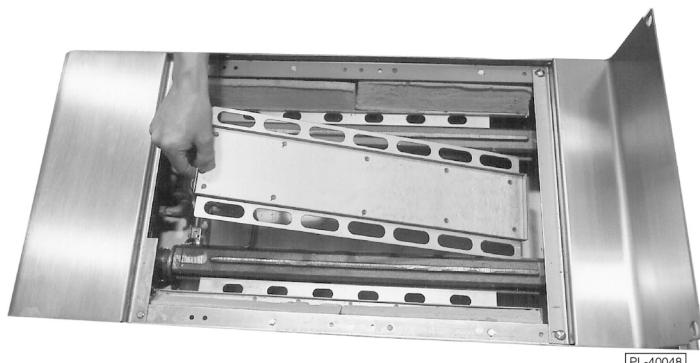


Fig. 13

2. Narrow Supports (2) — Place one on each side with smooth surface down and oval holes to outside (Fig. 14).

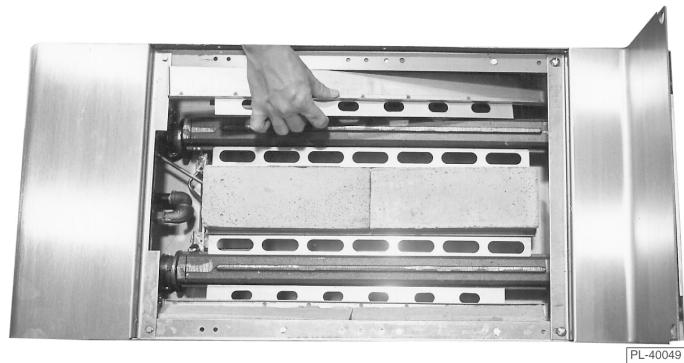


Fig. 14

3. Triangle-shaped Bricks (4) — Place two each side (Fig. 15).

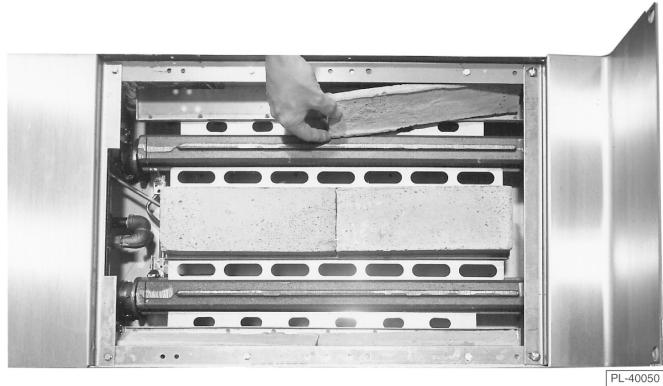


Fig. 15

4. Large Bricks (2) — Set in center support as shown in Figs. 14 and 15.
5. The griddle plate is packaged separately from the range. On the top burner box front area of the range, locate the coiled thermostat bulb and capillary assembly. Gently uncoil the capillary line. Lift the griddle plate onto the range top, being careful not to crush the thermostat bulb or capillary. Wedge a 2 x 4 under the front part of the griddle to hold up the plate. This will be necessary to install the thermostat bulb into the V-slot bracket, located on the under side of the griddle plate.
6. Feed the thermostat bulb and capillary up over the heat shield and through the notched area supplied in the shield (Fig. 16).

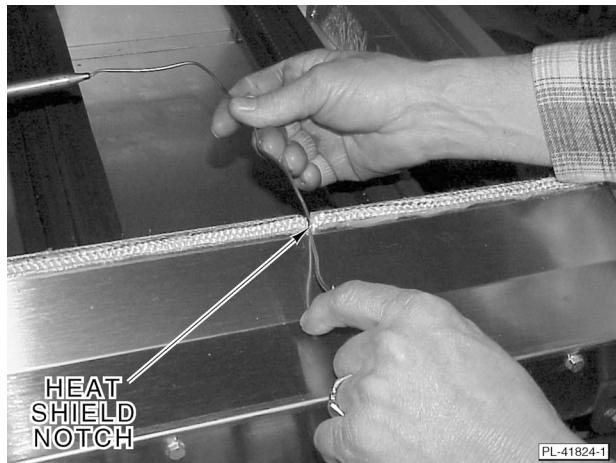


Fig. 16

7. Slide the thermostat bulb through the V-slot bracket (Fig. 17). Neatly coil the excess capillary line without kinking and lay resting in front of the heat shield. Do not pinch the line when reinstalling the control cover.

NOTE: The bulb should not be exposed and should be completely encased inside the V-slot bracket. Also take care to insure that the capillary line is not exposed in any way to the burner flame.

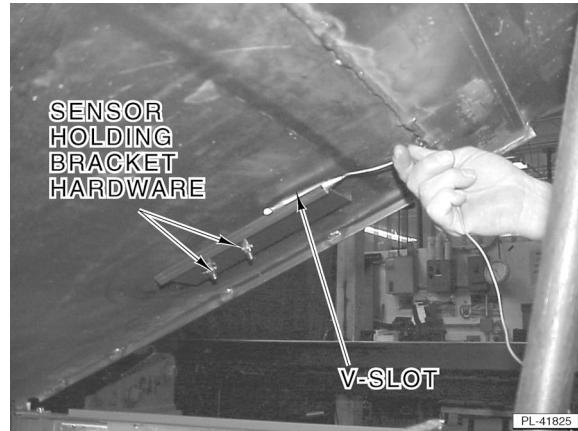


Fig. 17

LEVELING

Unlevel range(s) will create battery installation problems in lining up the manifolding system, and result in uneven cooked product. Using a carpenter's level, level the range(s) from front to rear and side to side. With range in its exact location or battery position, adjust leg heights. If installing a battery of equipment, begin with first unit in battery lineup. Adjust legs by turning feet until all legs are resting on the floor. If "less legs base" or "toe base" is used, screw the leveling bolt until floor contact is made (Fig. 18).

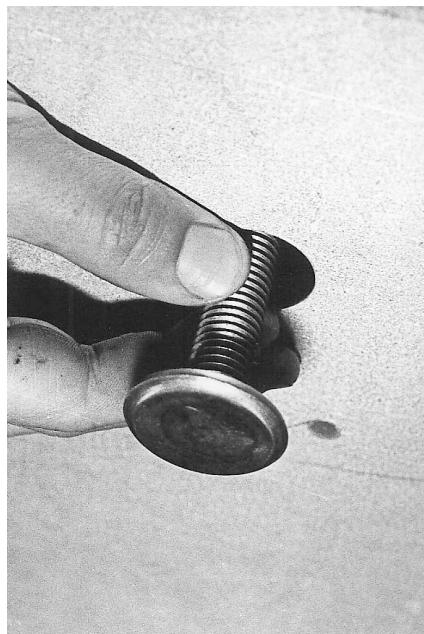


Fig. 18

The casters provided for the ranges are the nonleveling type; therefore, the floor must be reasonably level or baked products will be uneven and performance will be inconsistent.

GAS CONNECTIONS

CAUTION: All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

Remove oven bottom(s) and baffles.

Remove upper manifold panel(s).

Connect gas supply to the range(s). Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt and piping compound.

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the range(s).

Ranges manufactured for use with propane gas are equipped with fixed orifices.

WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

Single Range Installations

All single stand-alone ranges require installation using a regulator (design-certified by a nationally recognized testing lab to the applicable ANSI standard) for an outlet (manifold) pressure of 6" (1.49 kPa) Water Column for natural gas supply, and outlet (manifold) pressure of 10" (2.49 kPa) Water Column for propane gas supply (available from Vulcan-Hart). The regulator must be adjusted to agree with the pressures indicated on the rating plate. When installing the regulator, follow instructions supplied by the regulator manufacturer.

Manifold pressure for the incoming store line must be at least 7" (1.74 kPa) Water Column for natural gas and 11" (2.74 kPa) Water Column for propane gas.

If a pressure regulator is not installed, the warranty on related parts, as well as performance-related problems, will not be covered.

Battery Installations

The gas manifold of this range, or the battery of which it is a part, must be installed using a regulator design-certified by a nationally recognized testing lab to the applicable ANSI standard (regulators available from Vulcan-Hart). The pressure regulator must have a maximum regulation capacity to handle the total connected load and must have an adjustment range for manifold pressure marked on the range rating plate. If the manifold pressure of the connected ranges is not the same, a separate regulator must be supplied for all ranges operating under different manifold pressure ratings.

If a pressure regulator is not installed, the warranty on related parts, as well as performance-related problems, will not be covered.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa), the range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa) or less, the range must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue duct located on the rear of the range. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

A minimum of 18" (45 cm) must be maintained between the grease removal device and the cooking surface.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

WARNING: APPLIANCES EQUIPPED WITH A FLEXIBLE ELECTRIC SUPPLY CORD ARE PROVIDED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG. IT IS IMPERATIVE THAT THIS PLUG BE CONNECTED INTO A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG RECEPTACLE. IF THE RECEPTACLE IS NOT THE PROPER GROUNDING TYPE, CONTACT AN ELECTRICIAN. DO NOT REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.

If your range is not equipped with a grounding plug and electric supply is needed, ground the range by using the ground lug provided (refer to the wiring diagram which is packaged in a clear plastic ziplock bag located within the oven cavity on the oven rack).

Do not connect the range to electrical supply until after gas connections have been made.

OPERATION

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

BEFORE FIRST USE

Seasoning of Cast-Iron Hot Tops and Even-Heat Tops

These tops are made of cast iron and should be seasoned prior to use. To season, pour a small amount of cooking oil (about 1 ounce [28 grams] per square foot [.09 square meters] of surface) over the top. With a cloth, spread the oil over the entire surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth. Turn burners on very low and allow to heat up gradually for about 2 hours. Repeat this procedure a second time before regular use. This will resist cracking of the cast iron and ensure longer life.

Cleaning Griddle Plate at Start-Up

The griddle plate is shipped covered with a protective coating of grease. Remove this film only when the griddle plate is being cleaned prior to its first cooking use. Remove film by scraping the griddle surface with the straight edge of a large piece of stiff cardboard. For cleaning procedures, see CLEANING - GRIDDLE TOP in this manual.

Seasoning of Griddle Plate

CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by carelessly using a spatula. Be careful not to dent, scratch or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

A new griddle surface must be seasoned to do a good cooking job. The metal surface of the griddle is porous. Food tends to get trapped in these pores and stick; therefore, it is important to "season" or "fill up" these pores with cooking oil before cooking. Seasoning gives the surface a slick, hard finish from which the food will release easily.

To season, heat the griddle to a low temperature 300 to 350°F (148 to 176°C) (use a surface temperature gauge) and pour on a small amount of cooking oil (about 1 ounce [28 grams] per square foot [.09 square meters] of surface). With a cloth, spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth.

Repeat this procedure two to three times until the griddle has a slick, mirrorlike surface.

CONTROLS (Fig. 19)

RANGE TOP BURNER VALVE KNOB	When opened, allows gas to flow to the range section. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.
OVEN BURNER VALVE KNOB	When opened, allows gas to flow to the oven burner. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.
RED IGNITION BUTTON	Used to ignite the oven pilot. To operate, push button in and follow pilot lighting instructions.
THERMOSTAT CONTROL DIAL	Used to regulate the amount of heat needed to cook a product. The thermostat dial's temperature range is from 150°F to 500°F (65°C to 260°C). Turn dial counterclockwise to increase temperature and clockwise to decrease temperature.
ON-OFF SWITCH (CONVECTION OVENS ONLY)	To turn power on, push switch to the ON position. When switch light illuminates, power is being transmitted to the unit.
THERMOSTAT CYCLING LIGHT (CONVECTION OVENS ONLY)	When lit, indicates that the thermostat is calling for heat. When thermostat reaches the dial set temperature, the light will automatically shut off.

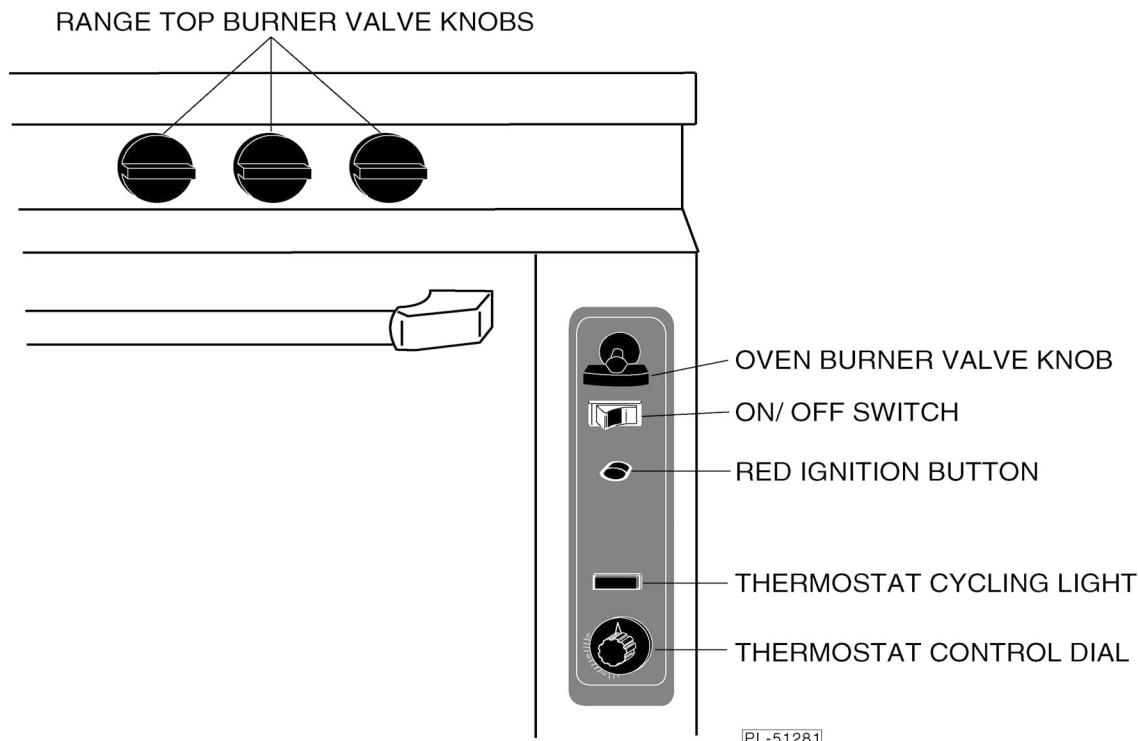


Fig. 19

LIGHTING AND SHUTTING DOWN PILOTS

Open Top, Griddle Top and Hot Top Burner Pilots

1. Turn main gas supply ON.
2. Turn all top burner valve knobs ON to purge gas line of air.
3. Turn top burner valve knobs OFF.
4. Wait 30 seconds.
5. Using a taper, light the pilot(s).
6. If pilot fails to light, wait 5 minutes and repeat Steps 1 through 5.
7. Turn one top burner valve ON to make sure that all gas lines are completely purged of air. Turn burner OFF when gas begins to flow.

Nightly Shutdown: Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.

Complete Shutdown: Turn burner valve OFF; pilot will remain lit. Turn main gas valve OFF.

Standard Oven Pilot

Before lighting oven, be sure that range top sections have been lit.

1. Open oven door and locate square pilot lighter cutout.
2. Using a taper, light oven pilot by depressing red ignition button (Fig. 20) located on the side control panel above the thermostat knob. Light the pilot and continue to hold the ignition button in for 30 seconds. If pilot fails to light, turn main gas valve OFF and wait 5 minutes before repeating Steps 1 and 2.
3. Set oven thermostat to desired temperature.



Fig. 20

Nightly Shutdown: Turn oven burner valve OFF.

Complete Shutdown: Turn oven burner valve OFF. Turn main gas supply OFF.

Convection Oven Pilot

Before lighting oven, be sure that range top sections have been lit.

1. Connect range to the main electrical supply line. Open oven door panel and locate square pilot lighter cutout.
2. Turn red gas valve (located behind the control panel) ON, purging the gas line of all air. Turn gas valve and power switch OFF. Close oven door.
3. Light oven pilot by depressing the red ignition button (Fig. 20), and using a taper, ignite the pilot. Hold ignition button in for 30 seconds, or until pilot remains lit. Turn gas valve back ON.
4. If pilot fails to light, turn main gas valve OFF. Wait 5 minutes and repeat Steps 2 and 3.
5. After pilot is lit, push the power switch ON and turn the temperature dial to the desired setting.

Nightly Shutdown: Turn power switch OFF and the temperature dial to 0 degrees.

Complete Shutdown:

1. Push power switch OFF.
2. Turn red gas valve (located behind the control panel) OFF.
3. Turn main gas supply OFF.
4. Disconnect electrical supply cord.

ADJUSTMENTS

All adjustment procedures associated with pilot lighting should be performed by **an authorized Vulcan-Hart installation or service person**. The bypass (minimum burner) flame adjustment must be made at the time the range is installed.

After adjustments are complete, replace oven control panel(s). Check identification so that each panel is returned to its respective range. Replace oven baffles and oven bottom(s).

Replace upper manifold panel(s). Position brick in ranges where necessary (Fig. 21). Replace top casting(s). Check identification so that each may be returned to its respective original range as received from the factory.

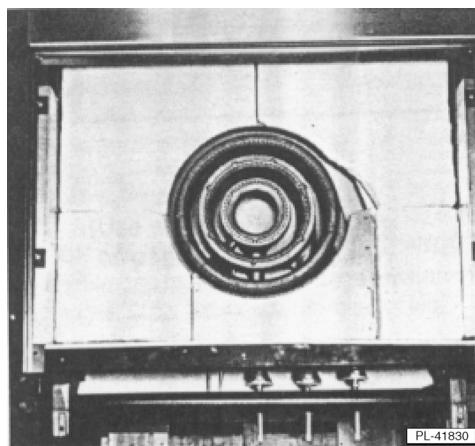


Fig. 21

INSERTING AND REMOVING STANDARD CONVECTION OVEN RACKS

Convection oven sections use different-style racks and rack guides.

On ovens provided with oven rack stops, it is necessary to place the rack, including the support hook, along the top of the side liner runners and slide the rack completely to the rear of the oven compartment until the rack drops into place (Fig. 22).

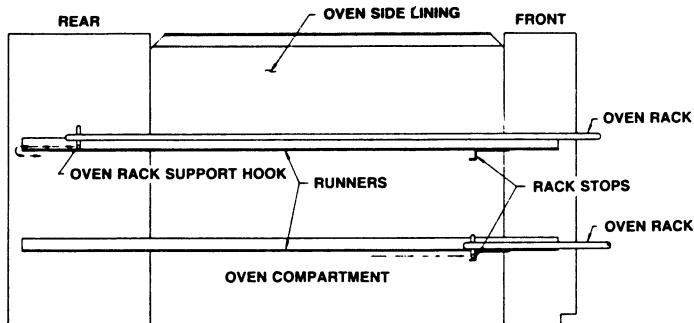


Fig. 22

To remove the racks, reverse this procedure by raising the rear of the oven rack support hooks above the runner and pulling the racks forward (Fig. 23).

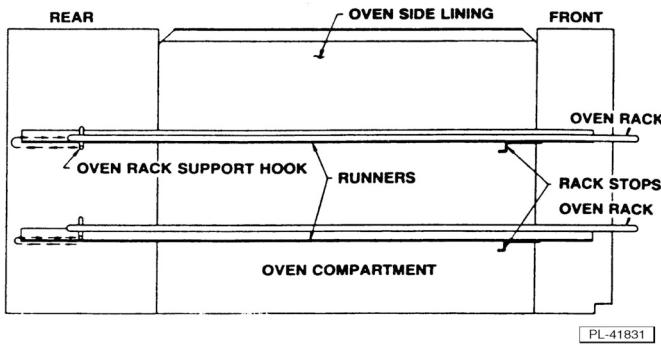


Fig. 23

USING THE RANGE

Open Burners

Since both burners are lit from constantly burning pilots, turn the control knobs to HI to put each burner into operation. Then adjust to a lower flame for better cooking results and to minimize gas usage.

The left-hand control knob is for the rear burner; the right-hand control knob is for the front burner.

Oven Burners

Turn red burner valve handle to the vertical position, then turn thermostat dial to desired temperature. On Convection Oven Models, also turn the power switch to ON.

LOADING AND UNLOADING THE OVEN

Open the door and load as quickly as practical to conserve heat. Take care to avoid spilling liquids while loading. Close the door and refer to recipe for cooking time.

Provide adequate space for product unloading. Rapid unloading will conserve heat and ensure proper preheating conditions for the next load, if applicable.

OPERATING SUGGESTIONS

Center-Fired Hot Top Range

Turn all burners fully on to heat top quickly. When operating temperature is reached, turn some of the rings down or off and you will save as much as 80% of the gas. Keeping all rings turned fully on not only wastes gas but also increases wear on the equipment. During an idling period, the pilot burners in the center will keep the top warm.

Heat is concentrated in the center, use this area to bring food to a boil, then move pots away from the center to maintain a rolling boil or simmer.

Open-Top Ranges

Open-top ranges are quickly lighted and require no preheating time. Light only as many burners as needed.

Griddle Top and Even-Heat Top Ranges

Heat top thoroughly before using. The top can be kept hot with burners turned partially down. During off periods, turn the burners down or heat only half the top.

Range Ovens

Allow time to preheat ovens before using (25 min. to 400°F [204°C]). If properly used, the automatic temperature control will cut gas and food costs. Do not turn on maximum heat all the time. Turn thermostat down to 250°F (121°C) when oven is idling, or turn oven off when not in use.

This oven gives you double capacity because you can do pan work on both shelves. If you are cooking high roasts, the entire height of the oven can be utilized by removing a shelf or racks and placing roast pan directly on the insulated oven bottom.

Moderate oven temperatures will produce better food, reduce shrinkage and keep maintenance costs down. Using a low temperature for roasting (about 325°F [162°C] or even lower) will reduce meat costs by reducing shrinkage.

A pan of water (approximately 12" x 20" x 1" [305 mm x 508 mm x 25.4 mm]) may be placed in the oven bottom. This water supplies humidity to reduce shrinkage. If necessary, add water during roasting.

Standard Oven Cooking

If you have a standard oven, use your normal recipe times and temperatures.

Convection Oven Cooking

If you have a convection oven, reduce your normal recipe temperature by 25°F (-3°C). Cooking time in a convection oven will vary slightly from your normal recipe time.

Cooking starts immediately in the convection oven. Yeast breads do not usually rise as much in the convection oven. It is, therefore, usually necessary to allow fuller proof, two-and-a-half to three times increase in volume for the best results.

When baking pies in your convection oven, put three or four pies on an 18" x 26" (457 mm x 660 mm) sheet or bun pan. This procedure helps the bottom crust to bake, makes handling easier and reduces the possibility of boilover, which would spoil the appearance of the pies on the lower racks.

Pies and cobblers, fruit, custard and pumpkin pies in tins should be placed on 18" x 26" x 1" (457 mm x 660 mm x 25.4 mm) pans for baking.

CLEANING

WARNING: (CONVECTION OVEN MODELS ONLY) DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.

Suggestions for Care and Cleaning

Vulcan equipment is strongly constructed and is designed to give you long, satisfactory service at low cost, provided you give it proper care. Frequent cleaning and occasional adjusting should reward you with low operating and maintenance costs and faster, better service.

After cleaning cast-iron tops, any even-heat tops and griddle plates, reseason following the seasoning procedures described in BEFORE FIRST USE. If your range(s) will be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease on the surface(s).

Open-Top Burners

Daily

Remove grates and clean under and around open burners.

Weekly

1. Clean each burner thoroughly. Clean stainless steel or chromed surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. A detergent may be used for cleaning. To remove discolorations, use a nonabrasive cleaner, always rubbing with the grain of the metal.
2. Clean bottom drip pan. To remove drip pan, reach under and lift rear of pan about 1" (25.4 mm), slide pan to the rear about 1/2" (12.7 mm) and drop front end of pan free. Slide pan forward between the front legs. To replace pan, reverse this procedure.
3. Burner air shutter openings must be kept clean.
4. Main burner ports must be kept clean. To clean burners, boil them in a strong solution of lye water for 15-20 minutes, then brush with a wire brush. A coat hanger may be used to clean out particles in burner ports.
5. Open burner pilot flash tubes and burner ignition port must be clear for burners to ignite properly from the pilot.

Griddle Top

Empty grease daily. Clean griddle top regularly.

KEEP GRIDDLE PLATE SURFACE CLEAN. To produce evenly cooked, perfectly browned griddle products, keep griddle free of carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to food. This results in spotty browning and loss of cooking efficiency; and worst of all, carbonized grease tends to cling to the griddled foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance. To keep the griddle clean and operating at peak efficiency, follow these simple instructions:

After Each Use

Clean griddle with a wire brush or flexible spatula.

Daily

1. Thoroughly clean backsplash, sides and front. Remove grease drawer, empty it and wash it out in the same manner as any ordinary cooking utensil.
2. Clean griddle surface thoroughly. Use a griddle stone, wire brush or stainless steel wool on the surface. Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but you must make sure the detergent is thoroughly removed. After removal of the detergent, the surface of the plate should then be reseasoned (see BEFORE FIRST USE).

If the griddle is to be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease over the griddle plate.

3. Clean stainless surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discolorations, use a nonabrasive cleaner.

Exterior

Daily

Clean exterior finish of equipment with a mild solution of soap or similar grease-dissolving material.

Range Tops

Daily

1. Wipe top while still warm with a soft cloth or other grease-absorbing material to remove spillovers, grease, etc., before they burn in. A crust on top of the range looks unsightly and slows down speed of cooking because it reduces the flow of heat to the utensil. Scrape the top if necessary.
2. Clean drip pan under burners.

Weekly

Boil open-top grates and burners in a solution of washing soda and water.

Range Ovens

Daily

Clean oven and door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats were roasted or spillovers occurred.

CAUTION: Do not use scouring powder on finishes. Scouring powder is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the oven or remove corrosion-resistant finishes.

Stainless Steel

Here are a few simple cleaning procedures that have been found effective for keeping stainless steel equipment clean, sparkling and bright.

General Cleaning

Use ordinary soap or detergent and water for routine cleaning of stainless steel. To prevent water spots and streaks, rinse equipment thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting.

Stubborn spots or stains that resist soap and water usually can be removed with a paste made of water and a mild scouring powder. When applying these powders, be sure to rub in the direction of the polish lines on the steel to preserve the original finish.

Fingerprints

Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film.

To use these cleaners, simply wipe on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth or with a cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start, wash first with soap or detergent and water.

Burned-On Foods and Grease

Soaking with hot soapy water will help greatly to remove burned-on foods and grease. Stubborn deposits can be removed with scouring powder mixed into a paste and applied with nylon pad or sponges, rubbing with the grain of the metal. Do not use ordinary steel wool because particles can become embedded and eventually rust, causing unsightly spots and stains.

Heat Tint

Straw-colored or slightly darkened areas may appear on stainless steel in and around ovens and ranges where temperatures reach 500°F (260°C) or more. This "heat tint" is caused by a slight oxidation of the stainless steel and is not harmful.

To control or minimize this condition, never use more heat than is absolutely necessary.

Heat tint can be removed by scouring vigorously with stainless steel wool and a paste made of scouring powder. Remember to rub in the direction of the polish lines.

Commercial heat tint remover products may also be used.

Precautions

When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers and knives. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains and possible contamination of food. Where it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic or rubber tools.

MAINTENANCE

WARNING: (CONVECTION OVEN MODELS ONLY) DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT/TAGOUT PROCEDURES.

LUBRICATION

Motors in Vulcan convection ovens are permanently lubricated and require no additional maintenance. If the gas valve is hard to turn or leaking, contact your local service agency.

FLUE

Annually check the flue when it is cool to be sure it is free of obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Vulcan-Hart Service Agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, manufacture date (MD) and voltage.

TROUBLESHOOTING

OVEN

PROBLEM	PROBABLE CAUSES
Too Much Bottom Heat Uneven Bake Side Burning	Insufficient heat input. (Call for Service) Overactive flue. (Call for Service) Too low temperature. Improper operation. Improper bypass setting. (Call for Service) Fluctuating gas pressure. (Call for Service)
Too Much Top Heat	Too high temperature. Faulty ventilation. (Call for Service) Excessive heat input. (Call for Service) Thermostat needs calibration. (Call for Service)
Uneven Bake - Side to Side	Range not level side to side. Oven burner, bottom or baffles improperly installed.
Pulling to Edge of Pan Uneven Bake - Front to Rear	Warped pans. Oven not level. Overactive flue. (Call for Service) Range not level front to back. Door not closing properly. (Call for Service)
Dried-Out Products	Too low temperature. Too long baking time. Thermostat calibration. (Call for Service)
Pilot Outage	Gas supply not sufficient. (Call for Service) Pilot flame too low. (Call for Service) Restriction in pilot orifice. (Call for Service) Malfunctioning check valve. (Call for Service)
	CONVECTION OVEN MODELS ONLY: Cavity leaking. (Call for Service) Gasket problems. (Call for Service) Snorkel tube blocked. Blower running backward. (Call for Service)
Excessive Meat Shrinkage	Roasting temperature too high.

TOP BURNER OPERATION

PROBLEM	PROBABLE CAUSES
Improper Burner Combustion Excessive Valve Handle Temperatures Sticking Top Burner Valves	Improper use, allowing improper ventilation. Poor door fit. (Call for Service) Oven door left open.
Poor Ignition	Insufficient gas input. (Call for Service) Poor air-to-gas adjustment. (Call for Service) Restriction in pilot orifice. (Call for Service) Restriction in main burner ignition port. (Call for Service) Restriction in control valve. (Call for Service) Restriction in gas orifice. (Call for Service)

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
Mauvais allumage	Entreé de gaz insuffisante. (Placer un appel de service) Rapport air-gaz mal réglé. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse obstrué. (Placer un appel de service) Tête d'allumage principale du brûleur obstrué. (Placer un appel de service) Robinet de commande obstrué. (Placer un appel de service) Injetteur de gaz obstrué. (Placer un appel de service)
Porte du four laissée ouverte.	Robinet de la surface de cuisson chaude Robinet de la surface de cuisson froides
Mauvaise utilisation causant une mauvaise ventilation.	Porte mal réglée. (Placer un appel de service) Mauvaise utilisation du brûleur

BROUTEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
Extinction de la veilleuse	Alimentation en gaz insuffisante. (Placer un appel de service) Flamme de la veilleuse trop faible. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse obstrué. (Placer un appel de service) Soupape de sûreté défectueuse. (Placer un appel de service) Flame de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Modèles sur four à air pulsé seulement :
Produit déshydraté	Température trop basse. Cuisson trop longue.
Cuisson inégale d'un côté	Four mal nivéle. Tôles gauchies.
Cuisson inégale d'un côté à l'autre	Cuisinier mal nivelle d'un côté à l'autre. Déflecteurs, sole ou brûleur du four mal installés.
Thermosstat mal étalonné.	Thermosstat mal étalonné. (Placer un appel de service) Conduit d'évacuation trop actif. (Placer un appel de service) Cuisson inégale d'avant vers l'arrière
de la tôle	Four mal nivéle. Tôles gauchies.
Cuisson trop basse.	Porte ne ferme pas bien. (Placer un appel de service) Cuisinier mal nivelle d'avant vers l'arrière.
Produit déshydraté	Température trop basse. Cuisson trop longue.
Extinguison de la veilleuse	Alimentation en gaz insuffisante. (Placer un appel de service) Flamme de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse obstrué. (Placer un appel de service) Soupape de sûreté défectueuse. (Placer un appel de service) Flame de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service)
Modèles sur four à air pulsé seulement :	Souape de sûreté défectueuse. (Placer un appel de service) Flamme de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Injetteur de la veilleuse trop élevée. (Placer un appel de service) Joint d'étanchéité défectueux. (Placer un appel de service) Tube Snorkel obstrué. Ventilateur fonctionnant en sens inverse. (Placer un appel de service)
Filtressemant excessif de la viande	Rotissage à une température trop élevée.

FOUR**DÉPANNAGE**

Lors d'un appel de service, s'assurer d'avoir en main le numéro de modèle, le numéro de série, la date de fabrication (MD) et les caractéristiques électriques de l'appareil.

Pour obtenir des renseignements sur l'entretien ou les pièces de rechange de cet appareil, communiquer avec le service de l'entreprise Vulcan le plus près (consulter la liste complète des points de service à l'adresse www.vulcan-hart.com).

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Une fois par année, quand l'appareil est refroidi, s'assurer que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué.

CONDUIT D'ÉVACUATION

Les moteurs des fours à air pulsé Vulcan sont lubrifiés en permanence et ne nécessitent aucun entretien. En cas de fuite au robinet de gaz ou si celui-ci est difficile à ouvrir, communiquer avec le point de service le plus près.

LUBRIFICATION

AVERTISSEMENT : (FOUR A AIR PULSÉ SEULEMENT) DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À TOUT ENTRETIEN ET SUIVRE LES DIRECTIVES DE VERRAILLAGE ET D'ETIQUETAGE.

ENTRETIEN

Ne jamais utiliser une racine en acier ordininaire ou un couteau pour enlever les dépôts tenaces de graisse ou d'huile sur une surface en inoxydable. Des particules d'acier ordinaire risquent de s'incrustez dans la surface en acier inoxydable, provoquant une légère friction de rouille et possiblement la contamination des aliments. Si l'est absolument nécessaire de gratter, utiliser un instrument en acier inoxydable, en bois, en plastique ou en caoutchouc.

On peut également utiliser un dissolvant de colorations de circuit commercial.

Les colorations de circuit servent en récurant la surface vigoureusement à l'aide d'une ligne d'acier inoxydable et de pâte fabriquée à partir de poudre à recuire. Prendre bien soin de rincer dans le sens des lignes du fil.

Pour empêcher ou minimiser ce phénomène, ne jamais chauffer l'appareil plus qu'il n'est vraiment nécessaire.

Il peut se former des taches de cuivre pallié ou légèrement plus foncées lorsque l'acier inoxydable est soumis à des températures de 260 °C (500 °F) ou plus. Ces «colorations de circuit» sont causées par une légère oxydation de l'acier inoxydable et ne sont pas nocives.

Colorations de circuit

La graisse et les aliments brûlés s'enlèvent facilement à l'eau chaude savonneuse. Enlever les dépôts rebilles à l'aide d'une pâte fabriquée à partir de poudre à rincer que l'on applique au moyen d'un tampon à récurer en nylon ou d'une éponge en rotule dans le sens du grain. Ne pas utiliser de la laine d'acier ordinaire puisqu'elle laisserait des particules qui risquent de s'incurver. Elles pourraient former des taches non visibles à l'œil nu et faire rouiller la surface.

Grassee et aliments brûlés

Étendre ce type de nettoyant sur la surface et enlever l'excédent d'huile à l'aide d'un chiffon doux et sec. Par la suite, les empreintes de doigts disparaîtront en les essuyant légèrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un chiffon contenant une petite quantité de nettoyant. Si la surface est particulièrement sale au départ, la laver d'abord à l'eau savonneuse ou avec un détergent.

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très d'huile ou de cire. Il est possible de minimiser leur formation au moyen d'un nettoyant qui laisse une couche de film d'huile ou de cire.

Empreintes de doigts

Normalement, les taches rebilles et résistantes à l'eau savonneuse peuvent s'enlever au moyen d'une pâte fabriquée à partir d'eau et de poudre à rincer douce. Lors de l'application de ce mélange, prendre bien soin de frotter dans le sens des lignes du poil de l'acier pour lui préserver son apparence originale.

Pour éviter la présence de taches d'eau et propre. L'ajout d'agent de rinçage peut également s'avérer inefficace. Utiliser du savon ordinaire ou du détergent et de l'eau pour le nettoyage quotidien de l'acier inoxydable.

Nettoyage général

Suivre les indications qui suivent pour le nettoyage de l'acier inoxydable pour qu'il demeure propre, brillant et étincelant.

Acier inoxydable

ATTENTION : Ne pas utiliser de poudre à rincer sur aucun revêtement. Celui-ci s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager le four et d'enlever le revêtement anti-corrosif.

Nettoyer quotidiennement le four et la porte, spécialement après la cuisson de tartes aux fruits, de saucisses aux tomates ou de viande ou après un débordement.

Nettoyage quotidien

Faire bouillir les grillées de même que les brûleurs découverts dans une solution d'eau et de carbonate de sodium.

Nettoyage hebdomadaire

1. A l'aide d'un chiffon doux ou d'un autre matériel absorbant la graisse, essuyer la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude pour enlever les débordements, la graisse ou autres résidus avant qu'ils ne s'incursent. Une croûte sur la surface de cuisson puisqu'elle nuit au transfert de la chaleur vers les chaudirons. Gratter la surface si nécessaire.

Nettoyage quotidien

Surfaces de cuisson

Nettoyer le revêtement extérieur de l'appareil à l'aide d'une solution savonneuse douce ou d'un autre produit similaire pour dissoudre la graisse.

Nettoyage quotidien

Revêtement extérieur

3. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec. Enlever les taches de décoloration à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

surface.

Dans le cas d'un arrêt prolongé, enduire la plaque d'une bonne couche de graisse sur toute la

A FRIRE).

2. A l'aide d'une pierre pour plaques à frire, d'une brosse métallique ou d'une ligne d'acier inoxydable, nettoyer à fond la surface de la plaque. Frotter dans le sens du grain pendant qu'elle est encore chaude. Pour faciliter la tâche, utiliser un détrempe. Toutefois, il est important qu'aucune trace de détrempe ne demeure sur la surface. Après avoir enlevé tout le détrempe, apprêter la surface de cuisson de nouveau (se reporter à la section APPRÊTAGE DE LA PLAQUE

1. Nettoyer à fond le panneau anti-éclaboussures, les cotés et le devant de la cuisinière. Vider le tiroir de proprete et le laver de la même manière qu'un ustensile de cuisson ordinaire.

Nettoyage quotidien

Après chaque usage

Vider le tiroir de proprete quotidienne et nettoyer l'appareil régulièrement.

MAINTEINIR LA SURFACE DES PLAQUES A FRIRE PROPRE. Pour obtenir une cuisson uniforme et des produits parfaitement dorés, ne jamais laisser de graisse carbonisée sur une plaque. Elle nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface des aliments, ne les brûlissant que partiellement et réduisant la qualité de cuisson. Pire encore, la graisse carbonisée a tendance à adhérer aux aliments cuits sur la plaque, leur donnant une apparence peu appetissante. Pour que les plaques demeurent propres et pour ne pas affecter leur fonctionnement, suivre les directives suivantes :

Plaque à frire

5. Les tubes de retour de flamme des veilleuses des brûleurs découverts et leurs têtes d'allumage doivent d'être propres pour bien s'allumer à partir de la veilleuse.
4. Garder les têtes de brûleurs propres. Pour nettoyer les brûleurs, les faire bouillir dans une solution d'eau savonneuse pendant environ 15 à 20 minutes, puis les rincer à l'aide d'une brosse métallique.
3. Garder les ouvertures d'obturateur d'air des brûleurs propres.
2. Nettoyer la cichetière. Pour l'enlever, passer la main par en dessous de la cuisière, soulever l'arriére et finalement la laisser tomber par en avant de manière qu'elle glisse entre les pattes. Pour la remettre en place, procéder selon l'ordre inverse.
1. Nettoyer chaque brûleur à fond. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou chromées à l'aide d'un chiffon humide pour les polir ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec. On peut aussi utiliser un détergent. Pour enlever les taches de décoloration, utiliser un nettoyant non abrasif toujours en frottant dans le sens du grain du métal.

Nettoyage hebdomadaire

Enlever les grilles, puis nettoyer autour et sous les brûleurs.

Nettoyage quotidien

Brûleurs découverts

Une fois les surfaces de cuisson en fonte, les plaques à bouillir et les plaques à frire nettoyées, reprendre le processus d'apprentissage expliquée à la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION. Dans le cas d'un arrêt prolongé, enduire les surfaces de ces appareils d'une bonne couche de graisse.

Les appareils Vulcan sont construits très solidement et, pour autant qu'ils soient bien entretenus, ils offrent un rendement à long terme satisfaisant et à faible coût. Les nettoyages fréquents et les régLAGES occasionnels permettent de maintenir les couts d'exploitation et d'entretien à un faible niveau et d'obtenir une cuisson plus rapide et un rendement supérieur.

Suggestions d'entretien et de nettoyage

AVERTISSEMENT: (FOURS À AIR PULSE SEULLEMENT) DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE

Pour la cuisson de tarts, de tourtes aux fruits et de tartelettes à la crème ou à la citrouille dans des moules, déposer ces produits sur une tôle de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po).

Pour la cuisson de tarts dans un four à air pulse, les mettre par groupe de trois ou quatre dans une tôle de 457 x 660 mm (18 x 26 po) ou dans un moule à brioches. Ainsi, les fonds de tarte cuissent mieux, les tartes sont plus faciles à manipuler, les risques de débordements sur les tartes de la grille inférieure sont éliminés et les produits conservent leur apparence savoureuse.

Dans un four à air pulse, la cuisson commence immédiatement. Habituellement, le pain au levain ne leve pas autant que dans un four conventionnel. Il faut donc laisser la pâte attendre 2 1/2 à 3 fois son volume pour de meilleurs résultats.

Pour la cuisson dans un four à air pulse, réduire la température de cuisson de 4 °C (25 °F). Le temps de cuisson varie légèrement du temps de cuisson dans un four normal.

Cuisson dans un four à air pulse

Pour la cuisson dans un four conventionnel, utiliser les temps et les températures de cuisson normaux.

Cuisson dans un four conventionnel

Placer un plat rempli d'eau (environ 305 x 508 x 25 mm [12 x 20 x 1 po]) dans le four. L'humidité dégagée réduit le frotissage. En ajouter au besoin pendant le rotissage.

L'exploitation du four à une température modérée permet d'obtenir une meilleure qualité de cuisson, de diminuer le frotissage des produits et de réduire les coûts d'entretien. La cuisson de rotis à base de température (environ 163 °C [325 °F]) réduit le frotissage des produits et, par conséquent, le coût des aliments.

Toute sa hauteur en enlevant une tablette ou les grilles pour déposer la cassette directement sur la similitude. Pour la cuisson d'un roti de forme élégante, il est également possible d'utiliser le four sur deux grilles tout en enlevant une tablette ou les grilles pour déposer la cassette directement sur la sole.

Ce four permet de doubler la production puisqu'il est possible d'y cuire les aliments sur deux grilles simultanément. Pour la cuisson d'un roti de forme élégante, il est également possible d'utiliser le four sur deux grilles tout en enlevant une tablette ou les grilles pour déposer la cassette directement sur la sole.

Préchauffer le four avant d'y faire cuire des aliments (25 min à 204 °C [400 °F]). Si il est bien utilisé, le thermostat automatique permettra de réduire la consommation de gaz et le coût des aliments. Ne pas maintenir les brûleurs allumés en tout temps. Régler le thermostat à 121 °C (250 °F) en périodes de temps mort ou éteindre le four lorsqu'il ne serv pas.

Chauder toute la surface de cuisson avant de l'utiliser. Il est possible de la garder chaude en basse ou ne chauffer que la moitié de la surface de cuisson.

Cuisinières à plaques à frire et plaques à bouillir

N'allumer que le nombre de brûleurs nécessaires. Les cuisinières à brûleurs découverts s'allument rapidement et ne nécessitent aucun préchauffage.

Cuisinières à brûleurs découverts

Puisque la chaleur est concentrée au centre, se servir de cette région pour amener les produits à ebullition pour ensuite les déplacer en périphérie pour continuer à faire bouillir ou pour faire mijoter.

Ouvrir tous les brûleurs au maximum pour chauffer la surface de cuisson rapidement. Lorsque la température requise est atteinte, abaisser ou éteindre certains ronds pour obtenir une économie de gaz allant jusqu'à 80 %. Garder tous les ronds ouverts au maximum non seulement constitue un gaspillage de gaz, mais contribue également à réduire la durée de vie utile de l'équipement. En période de temps mort, les veilleuses au centre de la plaque maintiennent la surface de cuisson chaude.

Cuisinière à plaque chauffée par le centre

Prévoir suffisamment d'espace pour le déchargement du four. Le déchargement rapide du four permet de lui conserver sa chaleur et d'assurer des conditions appropriées pour le préchauffage de la chaîne fournée, si il y a lieu.

Ouvrir la porte et charger le four le plus rapidement possible afin de conserver la chaleur dans l'enclume de cuisson. Eviter les débordements de liquide au moment du chargement. Fermer la porte et consulter la recette pour le temps de cuisson requis.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DU FOUR

Tourner le robinet rouge en position verticale, puis régler le bouton du thermostat à la température désirée. Pour les fours à air pulse, mettre aussi l'appareil sous tension avec l'interrupteur général.

Bruleurs du four

Le robinet de gauche serv à allumer le brûleur arrière et celui de droite, le brûleur avant.

Puisque l'allumage des deux brûleurs est produit par des veilleuses qui brûlent constamment, il suffit d'ouvrir les robinets de chaque brûleur à MAX (HI) pour les allumer. Régler ensuite leur flamme à la basse pour obtenir de meilleures résultats de cuisson et réduire la consommation de gaz.

Bruleurs découverts

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Fig. 23

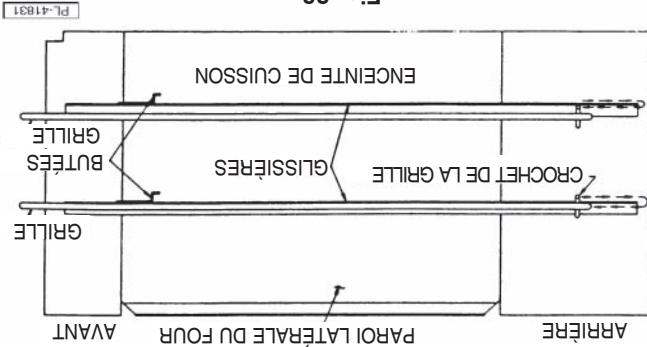
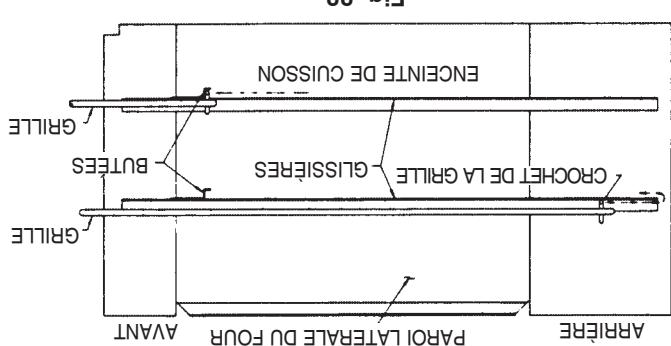


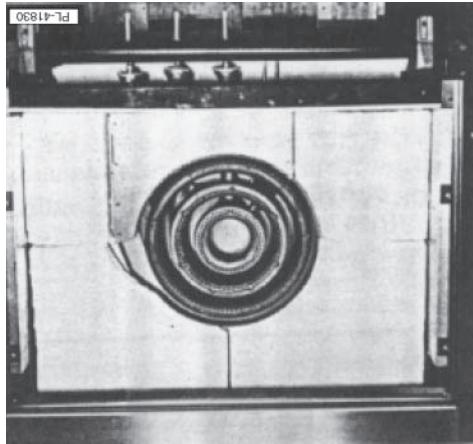
Fig. 22



Les grilles et les cromailles des fours à air pulse sont différentes de celles des fours conventionnels. Pour les fours dont les glissières latérales sont munies de bûtes, il est nécessaire de placer la grille, de même que son crochet, sur chaque glissière et de la glisser au fond de l'enceinte de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place (Fig. 22).

POSE ET ENLÈVEMENT DES GRILLES DE FOURS À AIR PULSE OU CONVENTIONNELS

Fig. 21



Remettre la main courante par-dessus la tubulure d'alimentation. Mettre les brides aux endroits appropriés (Fig. 21). Remettre les moulures de la surface de cuissson en place tout en s'assurant de les retourner sur le même appareil qu'à leur arrivée de l'usine au moyen des marques permettant de les identifier.

Une fois les réglages terminés, remettre les panneaux de commande du four à leur place respective en vérifiant les marques permettant de les identifier. Remettre les déflecteurs et les soles dans leur four respectif.

Seul un technicien autorisé à l'installation ou à l'entretien Vulcan-Hart doit procéder aux réglages ayant trait à l'allumage des veilleuses. La flamme du brûleur de déviation (plus petite flamme) doit être réglée au moment de l'installation de l'appareil.

REGLAGES

1. Mettre hors tension avec l'interrupteur général.
2. Fermer le robinet de gaz rouge (situe derrière le panneau de commande).
3. Fermer le robinet de gaz principal.
4. Débrancher le cordon d'alimentation.

Arrêt complet :

Arrêt nocturne : Mettre l'interrupteur général à la position ARRÊT et le bouton du thermostat à 0.

5. Une fois la veilleuse allumée, mettre l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur général et régler le bouton du thermostat à la température désirée.

4. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal et attendre 5 minutes avant de reprendre les étapes 2 et 3.

3. À l'aide d'une bougie, allumer la veilleuse du four en appuyant sur le bouton d'allumage rouge (Fig. 20). Mettre la veilleuse à feu et maintenir le bouton d'allumage enfoncé pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Rouvrir le robinet de gaz.

2. Ouvrir le robinet de gaz rouge (situe derrière le panneau de commande) pour évacuer l'air se trouvant dans la conduite de gaz. Fermer le robinet et éteindre l'appareil avec l'interrupteur général. Fermer la porte du four.

1. Brancher le four à la prise de courant principale. Ouvrir la porte du four et repérer la découpe carrée du bouton d'allumage de la veilleuse.

Avant d'allumer le four, s'assurer que les sections de la surface de cuissson sont allumées.

VEILLEUSE DE FOUR À AIR PULSÉ

Arrêt complet : Fermer le robinet de chaque brûleur. Fermer le robinet de gaz principal.

Arrêt nocturne : Fermer le robinet du brûleur du four.

Fig. 20



3. Régler le thermostat à la température désirée.

2. A l'aide d'une bougie, allumer la veilleuse du four en appuyant sur le bouton d'allumage rouge (Fig. 20) située sur le panneau de commande latéral, au-dessus du bouton du thermostat. Mettre la veilleuse à feu et maintenir le bouton d'allumage enfoncé pendant 30 secondes. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal et attendre 5 minutes avant de reprendre les étapes 1 et 2.

1. Ouvrir la porte du four et répéter la découpe carrée du bouton d'allumage de la veilleuse.

Avant d'allumer le four, s'assurer que les sections de la surface de cuisson sont allumées.

Veilleuse de four standard

robinet de gaz principal.

Arrêt complet : Fermer le robinet de chaque brûleur, les veilleuses demeurent allumées. Fermer le

Arrêt nocturne : Fermer le robinet de chaque brûleur, la veilleuse demeure allumée.

7. Ouvrir le robinet d'un des brûleurs de la surface de cuisson pour évacuer l'air contenu dans les autres conduites de l'appareil. Fermer ensuite le brûleur dès que le gaz commence à circuler.

6. Si la veilleuse refuse de s'allumer, attendre cinq minutes et repandre les étapes 1 à 5.

5. Allumer la veilleuse de chaque brûleur de la surface de cuisson à l'aide d'une bougie.

4. Attendre 30 secondes.

3. Fermer le robinet de tous les brûleurs de la surface de cuisson.

conduite de gaz.

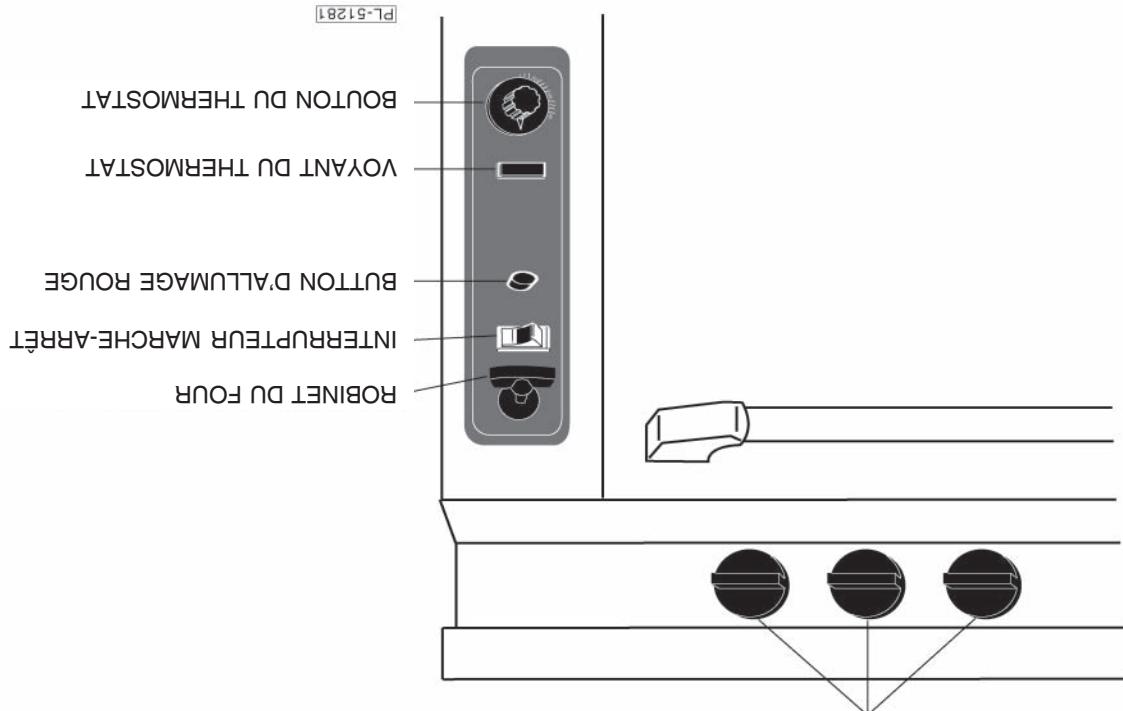
2. Ouvrir le robinet de tous les brûleurs de la surface de cuisson pour évacuer l'air de la

1. Ouvrir le robinet de gaz principal.

Veilleuses de brûleurs découverts, plaque à frire et plaque à bouillir

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES VEILLEUSES

Fig. 19



ROBINETS DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Bouton-poussoir servant à mettre l'appareil sous tension (position MARCHE). Le voyant témoin, lorsqu'il est allumé, indique que le courant est transmis à l'appareil. Lorsqu'il est allumé, ce voyant indique que le thermostat commande l'arrivée de chaleur. Lorsque le four a atteint la température commandée, le voyant s'éteint automatiquement.

Bouton-poussoir servant à régler la quantité de chaleur requise (position MARCHE). Ce cadran permet de régler le thermostat entre 66 et 260 °C (150 et 500 °F). Pour la cuisson d'un produit. Ce bouton est dans le sens inverse pour la diminuer.

Dispositif servant à régler la quantité de chaleur requise pour la cuisson d'un produit. Ce bouton permet de régler le thermostat entre 66 et 260 °C (150 et 500 °F). Pour la cuisson d'un produit. Ce bouton est dans le sens inverse pour la diminuer.

Bouton servant à allumer la veilleuse du four. Appuyer sur le bouton et suivre les directives d'allumage de la veilleuse.

Lorsque ce robinet est ouvert, le gaz est acheminé vers le brûleur du four. Pour l'ouvrir, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour le fermer.

Lorsque ces robinets sont ouverts, le gaz est acheminé vers la surface de cuisson de l'appareil. Pour les ouvrir, tourner les boutons dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour les fermer.

(FOURS À AIR PULSE SEULLEMENT)
VYANT DU THERMOSTAT

(FOURS À AIR PULSE SEULLEMENT)
INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT

BOUTON DU THERMOSTAT

BOUTON D'ALLUMAGE ROUGE

ROBINET DU FOUR

DE CUISSON
ROBINETS DE LA SURFACE

COMMANDES (Fig. 19)

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTREME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Apprêtage des plaques à frire et plaques à bouillir en fonte

Ces plaques sont en fonte et doivent être apprêtées avant une première utilisation. Pour ce faire, verser une petite quantité d'huile de cuisson sur la plaque (environ 30 ml par plaque) puis essuyer le surplus. Allumer les briquettes à la puissance minimale et attendre environ deux heures que la plaque se réchauffe graduellement. Réprendre ce processus une deuxième fois au moyen d'un gros morceau de carton rigide dont le bord est droit. Se reporter à la section NETTOYAGE - PLAQUE À FRIRE.

Nettoyage de la plaque à frire avant une première utilisation

La plaque à frire est couverte d'une couche de graisse protectrice pour la livraison. N'enlever cette substance qu'au moment de la nettoyer avant une première cuisson. Pour ce faire, râcler la surface avec un grattoir ou brosser toute la cuisson négligente d'une spatule. Prendre soin de ne pas la brosser, l'égarter ou la rayer. Ne pas cogner les coins ou les rebords d'une spatule sur la plaque à frire pour tenir de déloger des aliments qui pourraient s'y trouver.

ATTENTION : Cette plaque à frire est en acier, mais sa surface est relativement tendre et peut

Apprêtage de la plaque à frire

Il est nécessaire d'apprêter une plaque à frire neuve pour obtenir une bonne qualité de cuisson. Sa surface de métal est poreuse et les éléments ont tendance à s'incurver dans les pores et à y adhérer. C'est pourquoi il est important d'apprêter la surface ou de «remplir» les pores d'huile de cuisson pour qu'elle devienne lisse et dure, ce qui facilite l'enlevement des aliments.

Pour l'apprêter, chauffer la plaque à frire à basse température (149 à 177 °C [300 à 350 °F]) en utilisant un indicateur de température de surface et verser une petite quantité d'huile de cuisson (environ 30 ml par mètre carré [une once par pied carré]). L'aide d'un chiffon propre, étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus. Pour cela, utiliser un chiffon propre, étendre l'huile sur toute la plaque à frire (une once par pied carré). L'aide d'un chiffon propre, étendre l'huile de cuisson sur la plaque (environ 30 ml par plaque) puis essuyer le surplus. Allumer les briquettes à la puissance minimale et attendre environ deux heures que la plaque se réchauffe graduellement. Réprendre ce processus une deuxième fois au moyen d'un gros morceau de carton rigide dont le bord est droit. Se reporter à la section NETTOYAGE - PLAQUE À FRIRE.

Pour l'apprêter, chauffer la plaque à frire à haute température (149 à 177 °C [300 à 350 °F]) en utilisant un indicateur de température de surface et verser une petite quantité d'huile de cuisson (environ 30 ml par mètre carré [une once par pied carré]). L'aide d'un chiffon propre, étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus. Allumer les briquettes à la puissance minimale et attendre environ deux heures que la plaque se réchauffe graduellement. Réprendre ce processus une deuxième fois au moyen d'un gros morceau de carton rigide dont le bord est droit. Pour cela, utiliser un chiffon propre, étendre l'huile de cuisson sur la plaque (environ 30 ml par plaque) puis essuyer le surplus. Pour cela, utiliser un chiffon propre, étendre l'huile de cuisson sur la plaque à frire (une once par pied carré).

Reprendre la manœuvre deux ou trois fois, jusqu'à ce que la surface soit lisse et miroitante.

NE PAS établir l'alimentation électrique tant que tous les raccordements du gaz n'auront pas été faits.

le sac de plastique sur une grille de l'enclume du four).

Si l'appareil requiert une source de courant électrique sans être muni d'une fiche de mise à la terre, le mettre à la terre à l'aide de la cosse fournie à cette fin (voir le schéma de câblage se trouvant dans

UN ELECTRICIEN. NE PAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.
DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISÉ À LA TERRE. SI ELLE NE L'EST PAS, COMMUNIQUER AVEC
BROCHES DONT UNE MISÉ À LA TERRE. LA PRISE DANS LAQUELLE ELLE EST BRANCHEE
AVERTISSEMENT : LE CORDON D'ALIMENTATION EST POURVU D'UNE FICHE À TROIS

PROCÉDURE D'ETIQUETAGE ET DE VERROUILLAGE.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LA

AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT
AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISÉ À LA TERRE DOIVENT ÊTRE

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Dès renseignements à propos de la construction et de l'installation de hottes de ventilation sont inclus dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) sur l'installation d'équipement pour la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson commerciaux dont on peut se procurer un exemple au 1220 Avenue Franklin, Quincy, MA 02269.

Maintenir un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre le dispositif d'évacuation de la graisse et la surface de cuisson.

NE PAS obstruer le débit des gaz brûlés dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Il est recommandé que les gaz brûlés soient évacués à l'extérieur de l'immeuble par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

CONDUIT D'EVACUATION

ATTENTION : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

Raccorder la conduite de gaz à chaque appareil. S'assurer que les tuyaux sont propres et qu'ils ne comportent aucun corps étranger ni trace de pâte à joints.

Enlever la main courante couvrant la turbulence d'alimentation.

Enlever la sole et les déflecteurs de chaque four.

Brancement du gaz

AVERTISSEMENT : AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE, FAIRE CIRULER DE L'EAU SAVONNEUSE DANS TOUS LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR S'ASSURER QU'ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITÉ. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

Une fois la recherche de fuites terminée, purger toutes les conduites de gaz pour évacuer l'air qui pourrait s'y trouver.

Installez une cuisinière autonome

Toutes les cuisinières autonomes de la série GH nécessitent un régulateur de pression (homologué par un laboratoire d'essais reconnu en conformité avec les normes ANSI applicables) et dont la pression dans la conduite de sortie est de 1,49 KPa (6 po de colonne d'eau) pour le gaz propane.

Pour son installation, suivre les instructions du fabricant.

La pression d'admission requise pour la conduite d'arrivée est de 1,74 KPa (7 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,74 KPa (11 po de colonne d'eau) pour le gaz propane.

Si l'appareil n'est pas muni d'un régulateur de pression, la garantie ne couvre pas les pièces qui en dépendent ni les problèmes de rendement causés par son absence.

La tubulure d'alimentation de cet appareil, ou de la batterie dont il fait partie, doit comporter un régulateur homologué par un laboratoire d'essais reconnu en conformité avec les normes ANSI applicables (disponibles auprès de Vulcan-Hart). Le régulateur de pression doit pouvoir être réglé de manière à supporter la pression totale installée. Sa marge de réglage doit correspondre aux indications de la plaque signalétique. Si la pression d'admission de certains appareils est différente, deux doit être muni d'un régulateur distinct.

Si l'appareil n'est pas muni d'un régulateur de pression, la garantie ne couvre pas les pièces qui en dépendent ni les problèmes de rendement causés par son absence.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 KPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la débrancher la cuisinière et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lostue la pression d'essai est égale au intérieur à 3,45 KPa (1/2 psig) lors d'essais de pression,

canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel.

des roulettes ne sera pas uniforme et le rendement des appareils sera irrégulier. Les roulettees de ces appareils ne se nivellent pas. Le plancher doit être de niveau sans quoi la cuisson

Fig. 18

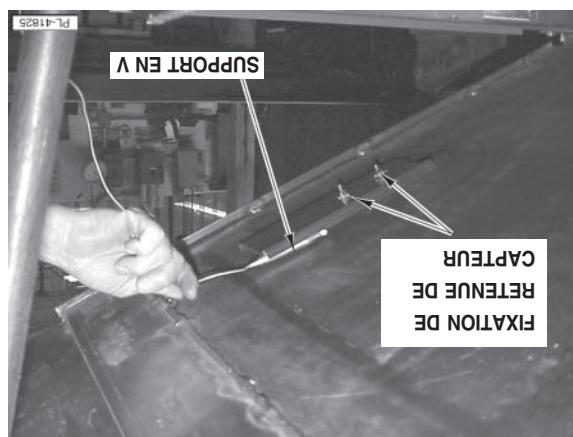


le sol (Fig. 18).

Le mauvais niveau des cuisinières peut causer le désalignement de la tubulure d'alimentation, affectant l'uniformité de la cuisson. À l'aide d'un niveau de menuisier, s'assurer que chaque appareil est bien nivéle avant vers l'arrière et latéralement. Installer la cuisinière ou la batterie à l'emplacement prévu, puis régler la hauteur des pattes. Dans le cas d'une batterie, commencer par le premier appareil du groupe. Régler les pieds jusqu'à ce que toutes les pattes reposent sur le sol. Dans le cas d'appareils sans pattes ou sur pieds évasés, visser le bouton de niveau jusqu'au contact de la cuisinière avec

NIVEAU

Fig. 17

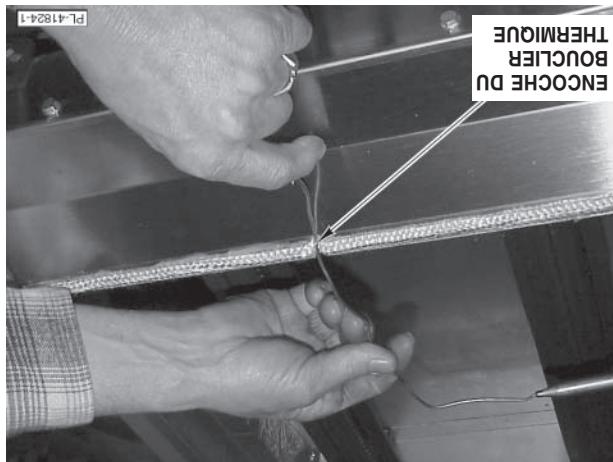


V. S'assurer également que le tube capillaire n'est exposé d'aucune manière à la flamme du brûleur.

NOTA : Le bulle ne doit pas être à découvert et doit être complètement recouvert par le support en

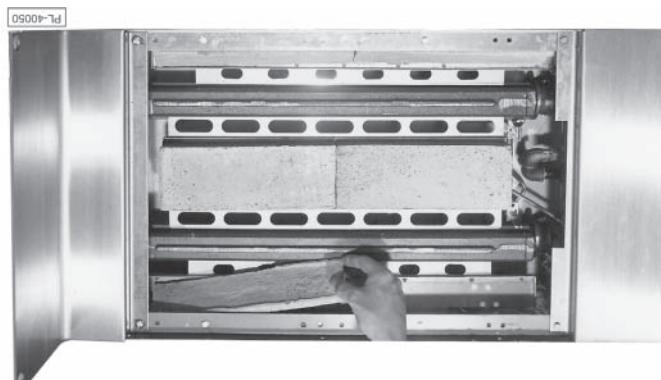
7. Glisser le bulle du thermosiphon dans le support en V (Fig. 17). Bien enruler le tube capillaire excédent sans faire de pli et le déposer devant le bouclier thermique. Ne pas écraser le fil au moment de remettre en place le couvercle des commandes.

Fig. 16



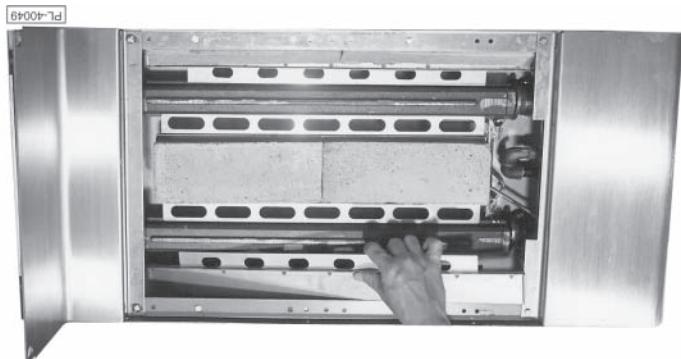
3. Brides triangulaires (4) – En installer deux de chaque côté (Fig. 15).
4. Bridges larges (2) – Les installer au centre comme l'illustrent les figures 14 et 15.
5. La plaque à frire et la cuisinière sont emballees séparément. Sur le boîtier du brûleur supérieur délicatement le tube capillaire, repérer le bulle du thermostat et le tube capillaire assemble. Détouler à l'avant de la cuisinière, repérer le bulle du thermostat et le tube capillaire assemble. Détouler délicatement le tube capillaire. Soulever la plaque à frire du dessus de la cuisinière en prenant soin de ne pas écraser le bulle du thermostat et le tube capillaire. Pour la maintenir ainsi soulevée, installer le bulle du thermostat dans le support en V fixé sur la face inférieure de la plaque à frire.
6. Acheminer le fil d'alimentation du bulle du thermostat prévue à cette fin (Fig. 16). thermiqe en le passant dans l'encoche du boucleir jusqu'au boucleir soulève, caler un bout de 2 X 4 sous la partie avant de la plaque à frire. Une fois la plaque soulevée, installer le bulle du thermostat dans le support en V fixé sur la face inférieure de la plaque à frire.

Fig. 15



3. Bridges triangulaires (4) – En installer deux de chaque côté (Fig. 15).

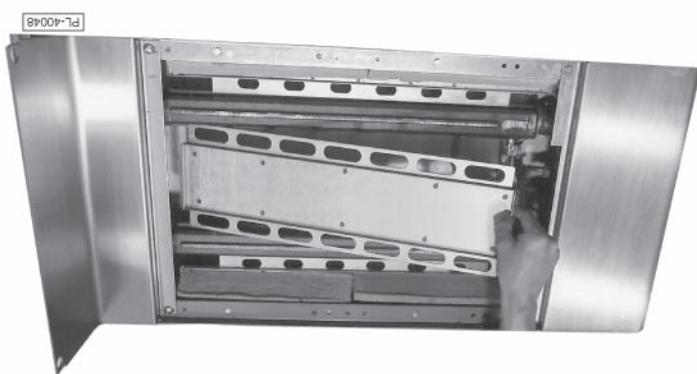
Fig. 14



vers l'extérieur (Fig. 14).

2. Supports étrangers (2) – Déposer de chaque côté, la surface uniforme vers le bas et les trous ovales

Fig. 13



1. Support du centre (1) – Déposer au centre, la surface uniforme vers le bas (Fig. 13).

Mettre les supports métalliques de bridages en place puis y déposer les bridages.

Installation d'une plaque à frire à commande thermostatique

surélevée en place. L'assemblage est maintenant terminé.

6. Remettre le panneau anti-éclaboussures du conduit d'évacuation, du dossier ou de la tablette

Les supports d'expédition enlevés à l'étape 2 ne sont plus requis et peuvent être mis de côté.

5. Remettre les moulures de la surface de cuisson et l'écran anti-éclaboussures en place (Fig. 12).

Fig. 12

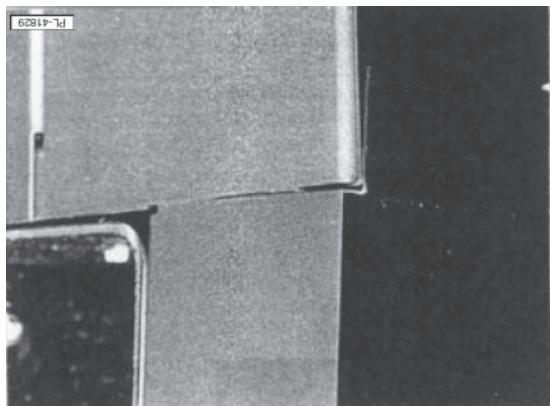


Fig. 11



Fig. 10

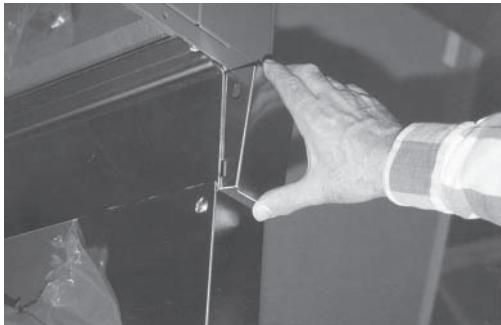


Fig. 9

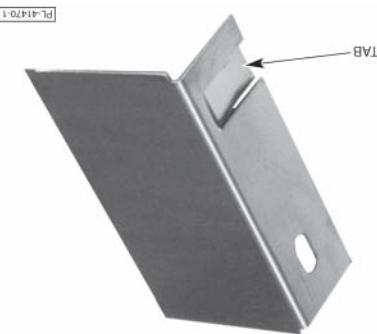


Fig. 8

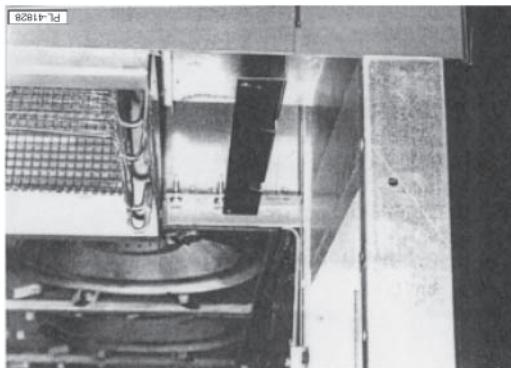
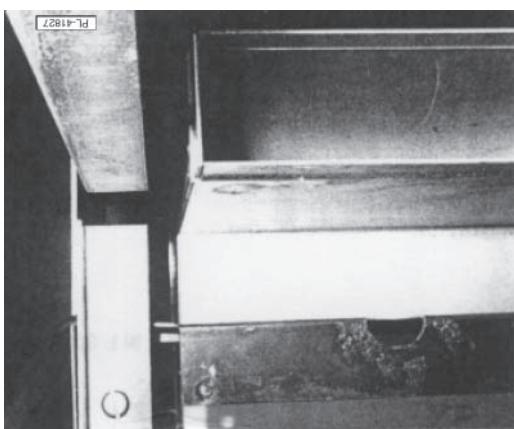


Fig. 6

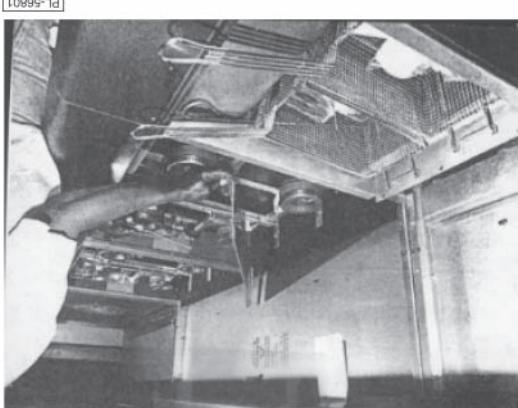


Fig. 7



4. Guider avec soin les profils dans les deux ouvertures prévues à l'arrière de l'appareil (Fig. 7).
3. Lever avec soin le conduit d'évacuation, le dossier ou la tablette surélevée (Fig. 6).

Fig. 5



Lors de l'assemblage de conduits d'évacuation, de dossierets ou de tablottes surelevées à une hauteur de cuisinières, n'enlever que les supports d'éxécution des sections aux extrémités droite et gauche qui nécessitent des fixations (Fig. 5).

Et lorsque ces marchés se déroulent en saison, certaines sociétés qui les exploitent d'expédition de la cuisine. D'entraîner chaque moulin à manivelle à les remettre au même endroit et sur la même cuisinière.

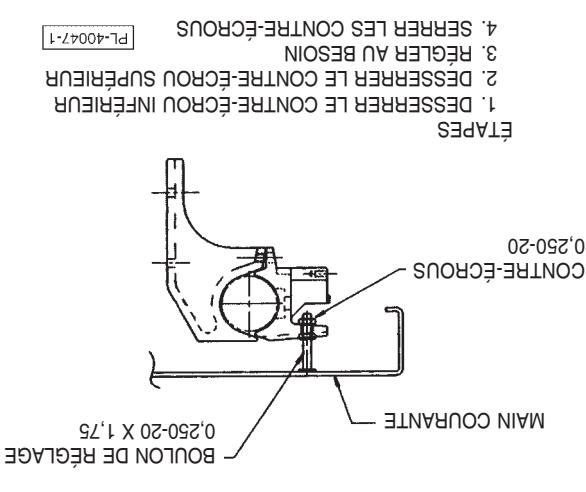
au plancher, devant la cuisine. Enlever ensuite le panneau anti-éclaboussures du conduit d'évacuation, le dossier ou la tablette surélevée.

Enlever les supports d'expédition se trouvant sur le coin de la cuisiinière et servirant au bouloinrage du support de la tablette sûrelevée. Il n'est pas nécessaire d'enlever les deux supports d'expédition des appareils munis d'un dossier puisqu'ils serviront à supporter le panneau anti-éclaboussures du dossier et l'écran anti-éclaboussures de la plaque de cuisson au moment de les fixer.

Gonduit d'évacuation, dossier et tablette surelevée

6. Si la main courante n'est pas parfaitement alignée, la régularisation nécessite des bouloons situés sous celle-ci. Le devant de la plaque à frire monobloc en fonte requiert également un alignement similaire (modèle GH60) (Fig. 4).

Fig. 4

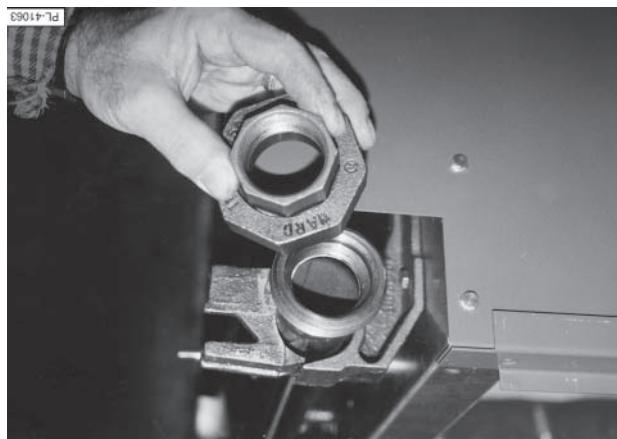


1. Amener une autre cuisine à la section NIVELAGE. Mettre l'écroû-union en position et procéder à son nivelage conformément à la section I'appareil adjacent, et le servir à la main. S'assurer que le devant et le derrière de chaque cuisine sont bien aboués. Les tubulures ne seront pas alignées si les cuisinières ne sont pas supportées, ce qui aurait pour conséquence de desserrer les robinets de gaz avec les trous du bandeauméant la tubulure. Fixer le dessus des châssis à l'aide de boulons 10-24 x 1/2 po (dans le niveau). Sauf en cas d'extrême nécessité, ne pas tenir de les aligner en reglant leurs supports, ce qui entraîne des dégâts importants.

Procéder au raccordement en batterie comme suit :

Pour toute question au sujet des directives d'installation ci-dessus, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan le plus près (consulter la liste complète des points de service à l'adresse www.vulcan-hart.com).

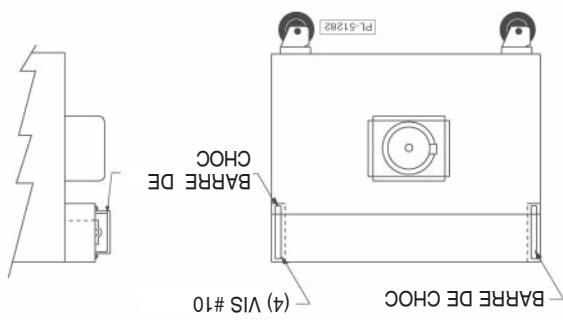
Fig. 3



Si un raccord-union Ward est requis pour l'installation, le commander auprès du Service des pièces Vulcan-Hart (n° de pièce FP-088-89). Pour le raccordement d'une nouvelle cuisine à une cuisine déjà en place fabriquée avant janvier 1998, vérifier que le raccord-union de cette dernière correspond à celui de la nouvelle cuisine. En effet, le nom du fabricant gravé sur les raccords-unions des deux appareils doit être le même. Si la nouvelle cuisine est pourvue d'un raccord-union Ward mais que le raccord-union de la cuisine est différent, par exemple Stocckham, remplacer celui-ci par un raccord-union Ward, si l'on utilise de gaz pourra être produit.

Raccordement en batterie

Fig. 2



ATTENTION : L'absence de barres de choc risque d'endommager le moteur et aura pour effet d'annuller la garantie. Enlever les vis #10 déjà en place. Poser les barres de choc comme l'indique l'illustration pour les fixer ensuite à l'aide des mêmes vis (Fig. 2).

Barres de choc

Les directives d'installation de roulettes pour cuisinière sont fournis avec les roulettes.

L'appareil en position d'exploitation.

S'il s'avère nécessaire de débrancher la chaîne de retenue, couper d'abord l'alimentation en gaz de l'appareil. Retacher la chaîne de retenue avant de rebâiller l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil en position d'exploitation.

de la cuisinière tel qu'ilustré à la Figure 1.

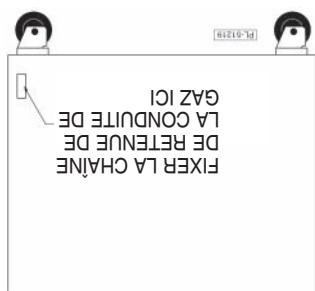


Fig. 1
tuyau pour le garder immobile. Fixer la chaîne de retenue à l'arrière de racordement ou le racord à débranchement rapide, ni même sur la permettant de limiter son mouvement sans dévier complètement le tuyau débranchement rapide pour appareils fonctionnant au gaz). Munir rapidement l'appareil d'une chaîne de retenue ou d'un autre dispositif (Raccords pour appareils mobiles) et d'un raccord à débranchement flexible (non fourni) conforme à la norme ANSI Z21.69 • CSA 6.16 (Raccords pour appareils mobiles) et d'un raccord à débranchement flexible conforme à la norme ANSI Z21.41 • CSA 6.9 (Raccord à débranchement rapide (non fourni) conforme à la norme ANSI Z21.69 • CSA 6.16).

Une cuisinière sur roulettes doit être munie d'un tuyau de raccordement

APPAREILS SUR ROULETTES

ASSEMBLAGE

On peut se procurer un exemple de ces codes auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, L4W 5N6.

3. Norme CSA-C22.2 (dernière édition) du Code canadien de l'électricité.

fonctionnant au gaz naturel ou propane

2. Norme CSA B149.1 (dernière édition) du Code d'installation des appareils et équipements

1. Codes locaux.

AU CANADA :

MA 02269.

3. Norme ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemple auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy,

Arlington, VA 22209.

2. Norme ANSI-Z223.1 (dernière édition) du National Fuel Gas Code dont on peut se procurer un exemple auprès de l'American Gas Association Inc., 1515 Wilson Blvd.,

1. Codes locaux.

AUX ETATS-UNIS :

L'installation des cuisinières Vulcan doit se faire selon les codes suivants :

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

combustion des gaz.

installer les cuisinières de manière à ne pas obstruer la circulation de l'air nécessaire à la combustion dans la chambre de combustion. S'assurer d'une ventilation suffisante dans le local pour permettre la et à la ventilation. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air et leur fonctionnement approprié. Un dégagement minimal de 889 mm (35 po) est requis devant l'appareil.

Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espace pour permettre leur entretien et leur fonctionnement approprié. Un dégagement minimal de 889 mm (35 po) est requis devant l'appareil.

Ne pas installer les cuisinières Snorkel^{MD} dos à dos.

GH30	GH6C	GH60TS	GH60/45	GHX60	GH6
GH30C	GH6S	GH72	GH60/45C	GHX60T	GH45S
GH30S	GH6O	GH72C	GH60/45S	GHX72	GH45C
GH45	GH60C	GH72S	GH60T45C	GHX72S	GH45
GH45C	GH60S	GH72	GH60T45	GHX72S	GH45S
GH45S	GH60T	GH72C	GH60T45S	GHX72C	GH60T
GHX60	GHX60T	GHX72	GHX72S	GHX72S	GHX72

Pour l'installation des cuisinières suivantes, observer un dégagement d'au moins 152 mm (6 po) derrière et de chaque côté de toute construction combustible. Aucun dégagement n'est requis derrière ou de chaque côté de l'appareil de toute construction combustible :

ATTENTION : Aucune matière combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil.

EMPLACEMENT

Avant de l'installer, s'assurer que l'alimentation électrique (modèles pourvus d'un four à air pulsé seulement) et le type de gaz (naturel ou propane) de l'immuable correspondant aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant dans le coin inférieur gauche du châssis avant, derrière le levier coude. Si les ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec le détaillant ou Vulcan-Hart.

Sortir l'appareil de sa caisse avec soin et le placer à proximité de l'emplacement prévu, seul ou en série. Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition. Enlever aussi les pièces emballées dans une boîte de carton qui se trouve dans l'enclume de cuisson, le meuble ou encore sur le dessus de la cuisine modulaire.

Cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le consérvier le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les quinze (15) jours suivant la date de réception.

DEBALLAGE

INSTALLATION

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions. Les cuisinières et fours Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleures matériaux. Leur installation, exploitation et entretien appropriés permetront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

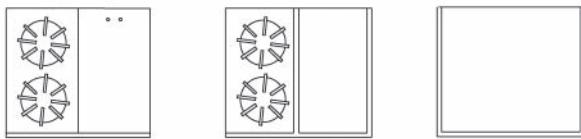
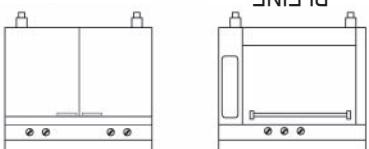
GENERALITES

DOCUMENT A CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

CUISINIÈRES AU GAZ A SERVICE INTENSIF DE LA SÉRIE GH INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

MODÈLES DE CUISINIÈRES EXPANDO À SERVICE INTENSIF DE LA SÉRIE GH SUR MEUBLE DE RANGEMENT

PLÉINE LARGEUR	LARGEUR DE	34 po (864)	DE 34 po (864)	SUR UN MEBUBLE	DE RANGEMENT	SUR UN FOUR
----------------	------------	-------------	----------------	----------------	--------------	-------------



GH45	GH6	GH30	GH30C	GH30S	GH6S	GH6C	GH6C	GH72	GH72C	GH72S
•••		•••						•••		

MODÈLES DE CUISINIÈRES À SERVICE INTENSIF DE LA SÉRIE GH SUR FOUR CONVENTIONNEL, FOUR À AIR PULSÉ OU MEUBLE DE RANGEMENT

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE
FONCTIONNER CET APPAREIL.

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION
ET L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL
PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATERIELS,
DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LISEZ
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT
ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER À TOUTE
INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN.

AVERTISSEMENT

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT
AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFAMMABLE À
PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE
APPAREIL.

MESURE DE SÉCURITÉ

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR
LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER
AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU
AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTIRÉ POUR
L'ENTRETIEN.

IMPORTANT

AFFICHER A UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE
PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE
PROCHER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

CE MANUEL A ÊTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ
À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE
DEMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUÈ LE RÉGLAGE DES APPAREILS
CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VULCAN-HART
P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TÉL. (502) 778-2791
UNE DIVISION DE GROUPE ITW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE, LLC

Pour de plus amples détails concernant Vulcan-Hart ou pour répéter le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter notre site Web à : www.vulcanhart.com



GH30	ML-52141	GH60/45	ML-52174	GH30S	ML-52156	GH60/45C	ML-52184	GH45	ML-52142	GH60T45	ML-52186	GH45C	ML-52147	GH60T45C	ML-52191	GH6	ML-126402	GHX45	ML-52217	GH60C	ML-52149	ML-52168	GH60TS	ML-52190	GH60TC	ML-52171	GH60T	ML-52171	GH72	ML-52145	GH72C	ML-52150	GH72S	ML-52160	GH72/45	ML-52176	GH72/45C	ML-52185	GH72/45S	ML-52167
------	----------	---------	----------	-------	----------	----------	----------	------	----------	---------	----------	-------	----------	----------	----------	-----	-----------	-------	----------	-------	----------	----------	--------	----------	--------	----------	-------	----------	------	----------	-------	----------	-------	----------	---------	----------	----------	----------	----------	----------

MODÈLES

SERVICE INTENSE DE LA SÉRIE GH CUISINIÈRES AU GAZ À

MODÈLE D'EMPLOI
MODÈLE D'INSTALLATION ET
VULCAN